

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Strudelteige

Apfelstrudel

Man macht einen Strudelteig aus 250 g glattem Mehl, 40 g zerlassener, überkühlter Butter, 1 Ei, Salz und soviel lauwarmem Wasser, daß man einen weichen Teig bekommt, den man so lang knetet, bis er Blasen bekommt. Den Teig deckt man mit einer erwärmten Schüssel zu und läßt ihn eine halbe Stunde rasten.

Fülle: 120 g Semmelbrösel werden in 30 g Butter angeröstet, 120 g zerlassene Butter, 1½ kg blättrig geschnittene Apfel, 50 g Rosinen, 80 g Zucker, 50 g grob gewiegte Mandeln, etwas Zimt werden gemischt.

Der ausgezogene Strudelteig wird mit der Fülle bestrichen, eingerollt, in eine befettete Kasserolle gelegt und 1 Stunde gebacken. Man kann den Strudel auch auf einem befetteten Blech backen. In manchen Gegenden wird der Strudel kurz vor dem Servieren mit ¼ l siedender Milch übergossen.

Erdäpfelstrudel

Ein ausgezogener Strudelteig wird mit Fülle bestrichen, eingerollt und gebacken.

Fülle: 100 g Butter werden flaumig abgetrieben, mit 600 g gekochten, passierten Kartoffeln, 2 Eidottern, Salz, geriebener Muskatnuß und dem festen Schnee der zwei Eiklar vermengt.

Fleischstrudel

Ein ausgezogener Strudel wird mit der Fülle bestrichen, gerollt, mit dem Kochlöffel in Stücke geteilt, in Salzwasser gekocht und als Einlage in eine gute Rindsuppe gegeben. Man kann aber den gerollten Strudel auch in einer befetteten Kasserolle backen und mit irgendeiner Soße binden.

Fülle: Faschierte Fleischreste werden mit fein gehackter Zwiebel und grüner Petersilie in Fett angeröstet und mit Bechamel oder saurem Rahm gebunden.

Griechstrudel

Der Strudelteig wird ausgezogen, gefüllt, gerollt, mit dem Kochlöffel in Stücke geteilt, in Salzwasser gekocht und mit in Butter gerösteten Semmelbröseln übergossen.